

GÖTEBORGS UNIVERSITET
Sociologiska institutionen

Hur maten blev begriplig

En analys av matens diskursiva formation bland Slow Foodmedlemmar i Göteborg

Examensarbete för kandidat i sociologi 15 hp,
Anton Quarnström
Handledare: Merete Hellum
09-2011

Abstract

Titel : Hur maten blev begriplig : En analys av matens diskursiva formationen bland Slow Foodmedlemmar i Göteborg.

Författare : Anton Quarnström

Handledare : Merete Hellum

Examinator : Carl Cassegård

Typ av arbete : Examensarbete för kandidat i sociologi 15 hp,

Tidpunkt : VT- 2011

Antal tecken inkl. blanksteg: 56000

Title: How food became sensible : An analysis of the discursive formation of food among Slow Food members in Gothenburg.

The aim of this essay is to analyze the discursive production of Food, within the Slow food movement, by its members. Through a discourse analysis inspired, theoretically and methodically, by Michel Foucault, this essay examines how the idea of food – that is “what should be eaten” – in opposite to what can be eaten, is constructed within by Slow Food members in the Gothenburg area. The essay analysis how Slow Food’s food discourse is structured and what results this formation has on food within this discourse. In the analysis of the interview the Slow Food motto of food as: “good, clean and fair” stood out as key concepts within the discourse. Good, which is given precedence within the discourse was produced through an emphasis on taste, science and culture. The formation of good as a concept within the discourse is largely formulated against a critic of modernity and it’s Mcdonaldization of food. The critic also largely governs the formation of clean and fair. These concepts, in turn, curb the cognitive perception of good. The food discourse was ordered through a range of dichotomies such as: false – genuine, inauthentic – authentic, global – local, industry – artisan, which produced a sense of food that is highly bound by tradition, which in turn creates a strong bond between region and culture. The Slow Food members create a highly ordered and disciplined food discourse that regulates food.

Key words : Discourse analysis, food, Slow Food, Foucault, Douglas.

Innehållsförteckning

Inledning	S. 4
Syfte	S. 5
Frågeställningar	S. 5
Slow Foods historia och tidigare forskning om Slow Food	S. 5
Teori	S. 8
Metod	S. 11
Forskningsetik	S. 12
Disposition	S. 13
Analys	S. 14
Gott	S. 14
Sensoristik	S. 14
Vetenskap	S. 15
Matkultur	S. 16
Rent	S. 18
Kött	S. 18
Ordningsexurs	S. 19
Rättvist	S. 21
Globalisering och exploatering	S. 22
Exploatering och alienation	S. 22
Slutsatser	S. 23
Källförteckning	S. 26
Tryckta källor	S. 26
E-källor	S. 27
Appendix	S. 28
Intervjuguide	S. 28
Bilaga	S. 29
Populärvetenskaplig framställning av uppsatsen	S. 29

Inledning

Den här uppsatsen uppstod i mötet mellan mitt eget intresse för mat och matens roll i samhället, samt min frustration över den svenska sociologins bristande intresse för att studera mat. Mitt intresse för maten och dess roll i samhället, startade, förutom att jag finner mat gott och spännande, i att jag har en fobi för ost. Och ju mer jag har grubblat över detta predikament om hur maten är fångad mellan lust och olust, desto mer har jag slagits av hur problematisk mat är, i dess olika former och uttryck. Framförallt har jag kommit att intressera mig för de gränssytor i samhället där man hanterar mat – som problem och inte som vara.

På den politiska nivån kan man peka på de departement och myndigheter som har till uppgift att kontrollera och reglera maten. Torbjörn Bildtgård har i *Hur maten blev en risk* (2002) studerat hur denna reglering vuxit fram i Sverige. Han tar sin utgångspunkt i Foucaults teorier (Foucault 1987; 2002) om hur makten under den moderna epoken tagit kroppen till sitt objekt för styrning. Ätandet har enligt Bildtgård blivit en angelägenhet för staten i sin jakt på att skapa produktiva medborgare. Man har försökt att reglera ätandet, först i bristsamhället genom att tillförsäkra alla en god kost, för att sedan i överflödssamhället reglera det skadliga ätandet (Bildtgård). De allra flesta studier om mat i Sverige, inklusive Bildtgårds tar sin utgångspunkt i maten som ett på för hand givet och ting. Vad jag undrar är, hur detta givna ting uppstår? Det är detta jag ska ägna den här uppsatsen.

Om vi med mat menar, det som ska ätas – i motsats till det som kan ätas – finner vi att det finns fler kontaktpunkter mellan maten och samhället än de folkvalda och deras myndigheter. Om vi vill studera vad mat är, det vill säga ”det som ska ätas” bör vi förmodligen vända vår blick mot fler och andra aktörer som till exempel individer, institutioner och organisationer. Alla dessa aktörer definierar mat i kamp med andra. Dessa får sin version bekräftad, inte främst i kraft av sin versions riktighet utan genom att den uppfattas som legitim av andra, med andra ord det vi kallar diskursiv kamp. Jag menar att det saknas en diskussion om hur mat produceras diskursivt inom den svenska matforskningen, och om vilka aktörer och diskurser som leder denna matproduktion.

Slow Foodrörelsen är en medialt mycket uppmärksammat organisation, vars vision om mat är tämligen inflytelserik. En av de faktorer som gör rörelsen spännande att studera, och en av anledningarna till att media uppmärksammat den så pass mycket, är dess fokus på njutningen av mat. Just njutningsbegreppet anser jag vara centralt för förståelsen av matens roll i samhället av idag. Genom att studera Slow Foodrörelsens tal om mat, kan man inte säga något

om vilka aktörer som verkar inom matfältet, men desto mer om vilka diskurser som är dominanta i deras matdiskurs, samt vilken mat som den diskursen producerar, dvs. det den utmålar som ”det som ska ätas”. Genom att intervjua ett antal medlemmar i Slow Food om hur de talar om mat vill jag undersöka hur det som vi i vardagligt tal refererar till som mat växer fram inom en specifik diskurs, och vad som villkorar maten inom den. Vad jag studerar är alltså hur vissa kunskapsregimer genom tal och praktiker ges legitimitet och, ordnar och skapar hierarkier bland objekt, inom det vi inom akademien kallar diskurser, och därigenom producerar mat, d v s det som ska ätas.

Av avgränsningsskäl kommer jag inte att ta upp hur diskursen om måltidsordningen ser ut inom Slow Fooddiskursen eller hur denna påverkar Slow Foods matdiskurs. Dessa två är naturligtvis starkt sammanlänkade och man bör betrakta min separation av de två som rent analytisk.

Syfte

Syftet med den här studien är att analysera hur Slow Foodrörelsens matdiskurs formuleras och formeras av dess medlemmar. Genom att se vilka kunskapsformer som ges legitimitet och hur dessa ordnar diskurserna om maten ska jag analysera vilka dominanta diskurser som framträder inom Slow Foodrörelsens matdiskurs och vilken mat denna matdiskurs producerar.

Frågor:

- Vilka kunskapsformer ges legitimitet inom Slow Foodrörelsens matdiskurs?
- Hur ordnas diskurserna kring maten bland de intervjuade?
- Vilken mat produceras genom Slow Foodrörelsens matdiskurs?

Slow Foods historia och tidigare forskning om Slow Food

Geoff Andrews *The Slow Food Story* (2008) utgör det första omfattande verket om Slow Foodrörelsen på Engelska. Då det inom det svenska språkområdet inte finns någon forskning på Slow Food baserar jag det mesta av de historiska detaljerna på Andrews. Dennes bok, vilken studerar rörelsens framväxt och inre liv, med avseende på ideologi och organisering utgör även det mest omfattande arbetet om Slow Food till dags dato och kommer därmed att ha en tydlig påverkan på framtida forskning och så även föreliggande uppsats.

Slow Foodrörelsen såg dagen ljus i Italien vid mitten av 1980-talet. Den utlösande händelse som brukar betraktas som rörelsens startpunkt är den upprördhet som manifesterades

i samband med att McDonald's fick öppna en hamburgerbar intill Spanska trappan i Rom, en av landets mest ikoniska kulturplatser. Ett manifest mot det snabba livet och ett brandtal för den långsamma maten, som dess bot publicerades i november 1987. George Ritzer har tidigare teoretiserat om vad han kallar "Mcdonaliztion of society" (Mcdonaldisering av samhället), som han menar är en industriell logik, vars främsta exponent McDonald's är, vilken driver på rationalisering och instrumentalisering av processer och värden (Ritzer 2006). I en tidigare artikel menar han att Slow Food till stor del formerats i motsats till detta, och därigenom gjort "slow" till ett egenvärde (Ritzer 2001).

Rörelsens undertitel "International Movement for the Defense of and Right to Pleasure" ger vid handen att rörelsens fokus vid denna tidpunkt i hög grad var riktad mot njutning och sensualism (Andrews, s. 29). 1989 hölls den första internationella Slow Foodkongressen i Paris och blev startskottet för rörelsens internationalisering. Rörelsen består idag av ett antal lokalföreningar, s.k. kallade Convivia, med en väldigt hög grad av autonomi. Detta har medfört att det förekommer stora variationer från land till land, från convivia till convivia, vad gäller rörelsens innehåll och riktning. Eftersom Convivierna är präglade av den höga graden av autonomi är det dock svårt att uttala sig om hur det ser ut i Sverige baserat på den anglosaxiska forskningen. Andrews påpekar att det finns en spänning mellan de medlemmar och convivia som vill hålla fast vid det njutningsbaserade och de medlemmar och convivia som vill lägga mer tonvikt vid villkoren för matproduktionen och således gå i en mer politisk riktning (Andrews, kap 6). Även om Slow Foodrörelsen idag är en internationell rörelse med medlemmar i mer än 150 länder präglas den ändå av att en hög andel av dess medlemmar är italienare och av att dess huvudsäte är placerat i Bra i Piemonte. Rörelsens grundare och chefsideolog Carlo Petrini är fortfarande dess ordförande och en person som sätter en tydlig prägel på organisationen. 2005 gav Petrini ut boken *Bouno, pulito e guito. Principa di nouva gastronomia*¹. Orden "gottrent och rättvist" har även blivit rörelsens motto. Redan 2003 sjösatte man Terra madre, ett program för att bevara hotade regionala kulinariska specialiteter. Även det får sägas ha inneburit en politisering av rörelsen. Andrews menar att Slow Foodrörelsens utveckling bör förstås utifrån Petrinis roll som kulturell och politisk entreprenör. Rörelsens upprinnelse i den italienska vänstern och dennas betydelse för rörelsens politiska och ideologiska uttryck är något som stora delar av den anglosaxiska forskningen betonar. (Se ex. Leitch 2003; Andrews 2008). Både Leitch och Andrews menar att Slow Foods Kultursyn med dess betoning av det traditionella närmar sig vad Hobsbawm

¹ På Svenska kom boken ut 2008 under titeln Slow Food – Gott rent och rättvist : principer för en ny gastronomi. Det är denna upplaga som används här.

och Ranger (1983) kallade ett uppfinnande av traditioner, där det förslutna i mångt och mycket skapas för att rättfärdiga handlande i nutid.

van Bommel och Spicers diskursanalytiska studie *Hail the Snail* (artikeln saknar årtal och finns bara som e-källa) bekräftar vad Andrews skriver om ett skifte i rörelsens ideologi. De menar där att rörelsen fram till år 2000 präglades av en njutningsorienterad diskurs, kallad ”gastronomi”² som delvis präglades av elitistiska drag. Diskursen om Slow Food förändrades gradvis efter år 2000. Därefter pratade man snarare om eko-gastronomi eller kvalitetsmat. Detta skedde genom att man förband begrepp som biologisk mångfald och social rättvisa till de existerande om maten som ett njutningsmedel (s. 17). van Bommel och Spicer menar att man genom att utöka antalet strategier utökade rörelsens fält och förändrade bilden av den från en elitistisk rörelse för gastronomer till en bredare rörelse för matintresserade. Att rörelsens bas och subjekt blivit bredare innebär att matdiskurserna som dess medlemmar ger uttryck för i någon mån blivit mindre homogen. Detta innebär att det sannolikt finns en ökad variation inom diskursen om mat i rörelsen i takt med att dess strategier breddats. Den rörelse från elitism till populism som van Bommel och Spicer beskrev menar flera forskare finns kvar latent i rörelsen (se ex Andrews). Enligt Pietrykowski (2007) markeras dualism av att man förespråkar en demokratisk syn på mat förankrad i att alla borde ha rätt till njutning. Samtidigt menar han att en maktdimension alltid redan kommer att styra denna njutning av maten då rörelsen betonar utbildningen av smaken (311f). Kopplingen mellan mat, makt och utbildning menar han att Bourdieu klarlagt när han visar hur klassbunden smaken är (Bourdieu 1984).

Miele & Murdoch (2002) menar att man bör betrakta Slow Foods tillkomst och växande popularitet utifrån att det rådde och råder en allmän trend att fler och fler element i tillvaron ”are being aesthetically mantled, and reality as a whole is coming to count increasingly as an aesthetic construction to us.” (312). Det är rimligt att anta att rörelsens förändring från ”gastronomi” till ”eko-gastronomi” också speglar en bredare diskursiv samhällsförändring, där tal om miljöfrågor blivit viktigare. Sedan är det viktigt att komma ihåg att maten i dess performativa aspekt alltid haft en relation till det estetiska, något som Jukka Gronow behandlar i *The Sociology of Taste* (1997) samt att på synen matens formering alltid haft en nära koppling till det estetiska (Gronow 1993; 1997). Vad Miele & Murdoch talar om är alltså en radikalisering och ökad omfattning av det estetiskas betydelse, vilket de menar har att göra med att upplevelseindustrin fått en ökad betydelse i samhället (Miele & Murdoch, s. 313). Gronow menar att begreppet smak enda sen Kant (2003 [1790]) kommit att behandlats som en

² Inte i samma betydelse som jag använder begreppet.

empirisk fråga, vilket dolt det faktum att de härskande klassernas smak kommit att betraktas som den legitima (Gronov 1993, s. 290; se även Bourdieu 1984; Warde 1997). Att byta smak är att bli en annan. Enligt denna forskning pekar Slow Foods betoning av utbildning och kunskap på ett problemområde som delvis kommer att beröras i den här uppsatsen. Relationen smak, njutning och makt kommer jag diskutera djupare i teorikapitlet.

Teori

Med en *diskurs* menar jag här ordnande tal och praktiker som klassificerar och skapar hierarkier bland objekten vilka ingår i diskursen. Diskursen är ingen plats eller arena där sanningar uttrycks utan en där sanning produceras. Diskurser är alltså inte den mekanism där man redogör för maktstrider utan den maskin genom vilken makt utövas (Foucault 1993, s. 8), en makt som alltid är förbunden med ett vetande om objektet för diskursen. Maten kan, enligt detta sätt att se på diskurser, inte skiljas från dem eller den kunskap som diskursen skapar. Mat – i bemärkelsen ”det som ska ätas” – är inget som föregår diskurserna om maten. Vad som är mat produceras genom diskurserna om den.

Gastronomi är ett begrepp som intar en central ställning inom det matnära fältet, oavsett om det rör kockar eller sociologer. Trots sina grekiska rötter har begreppet sitt ursprung i det moderna Europa.³ Gastronomin fick sin betydelse i den *borgerliga offentlighet* (Habermas 2003) som restauranterna kom att utgöra i det postrevolutionära Paris (Spang 2000). Ordagrant brukar man översätta gastronomi med magens (gastro) lag eller ordning (nomos). Jag föredrar att översätta det besvärliga ordet nomos med ordning, vilket bättre beskriver begreppets innebörd, även om båda betydelserna finns med. Begreppet gastronomi används ofta i en allmän form, i betydelse matordning i största allmänhet. Här kommer begreppet att ges samma betydelse som Foucault använder begreppet *epistème*. Foucault menar att begreppet *epistème* betecknar det kunskapssystem som kännetecknar en viss historisk epok. Dessa bärs upp av vissa kunskapsordningar som möjliggör, klassificering och kausalitet samt de hierarkier som upprättas inom, i det här fallet, gastronomin (Foucault 1974). Gastronomin bärs bland annat upp av vilken föda som anses legitim, samt vilka tekniker, föreställningar och legitimeringar som bordsskick, serveringar, hierarkier med mera som ges legitimitet. Det är inom gastronomin som vi kan upprätta ett begripligt tal om mat. Gastronomin utgör alltså ett slags metanivå av diskurser som inte omfattas av någon enskild diskurs eller individ. Den

³ Ordet finns belagt första gången år 1801 i dikten *La Gastronomie* av Joseph Berchoux. Att det första belägget härrör ifrån denna tid är mycket talande för ett skifte som ägde rum i matordningen under denna tid. Ordet kan givetvis ha varit använt innan men att det tar plats i skrift först nu är signifikativt.

är snarare att betrakta som ett slags gränssnitt än något annat. Gastronomin produceras av en mängd diskurser, vilka i sin tur formas av andra diskurser.

I den här uppsatsen kommer jag analytiskt att skilja mellan tre nivåer av diskurser, vilka alla berör varandra. Gastronomin som jag tecknade ovan som det epistémé inom vilket de andra diskurserna rör sig. Därunder finner vi den diskurs som utgör uppsatsens undersökningsområde, Slow Foodrörelsens matdiskurs. Denna diskurs strävar efter att styra gastronomin, eller som Carlo Petrini skriver, att skapa en ny gastronomi (Petrini 2008, s. 11f, 63). Den definierar ut andra diskurser som den formerar sig i relation till (ofta mot). Slutligen har alla diskurser en historia – en genealogi – som innebär att de bärs upp och skapas genom en rad andra diskurser. Denna genealogiska uppbyggnad av Slow Food rörelsens matdiskurs utgör den tredje nivån och här märks de nivåer som i sin tur producerar denna diskurs. Min analys baseras sålunda på hur denna tredje nivå av diskurser bygger upp Slow Foodrörelsens matdiskurs. När jag talar om Slow Foodrörelsens matdiskurs syftar jag på de diskurser som de intervjuade ger uttryck för och som relaterar till den rörelse som de är medlemmar i.

Eftersom diskurser skapar gränser för godkänt tal är det viktigt att ha i åtanke att det inte är individer som skapar diskurserna utan snarare diskurserna som talar genom dessa. Man brukar i det här sammanhanget tala om att diskurser producerar och disciplinerar subjekt (Foucault 2002). Genom ett mångfaldigande av matdiskurserna har man producerat ett mångfaldigande av specifika former för att förstå och njuta av maten (Foucault 2002, s. 58-70). Makt och vetande alltid är intimt förbundna med varandra enligt Foucault (1987; 2002). I det här sammanhanget är det viktigt att understryka att maten och njutningen av denna alltid står i relation till detta makt/vetande (Foucault 2002).

Den här synen på diskurser utgör i uppsatsen ett teoretiskt grundantagande samt ett operativt verktyg för att förstå maten. För att förstå hur maten konstrueras inom Slow Foods matdiskurs gäller det att förstå hur man inom Slow Food systematiserar den, d v s hur man skapat legitima kunskapsformer, hur de ordnas, vilka hierarkier som upprättas samt vilka former för maten som ges legitimitet när det gäller vad som ska ätas.

Mary Douglas är en teoretiker som sällan brukar läsas tillsammans med Foucault, vilket är synd, då dessa bär flera gemensamma teoretiska drag. Att läsa de båda över varandra i samband med mat, anser jag vara synnerligen givande för att analysera gastronomin och diskurser kopplade till densamma. Mat är inget Foucault explicit berör medan Douglas ägnat ämnet ett betydande utrymme i flera verk. I likhet med Foucault finner hon inget essentiellt med maten i kraft av den som symbol och idé, som hon menar att maten alltid måste betraktas

som (Douglas 1972; 1976). I *Purity and Danger* (1976) skildrar Douglas hur matens uppdelning mellan rent och orent, ätbart och icke ätbart inte är uttryck för ett a priori sanna förhållanden. Dessa är snarare att betrakta som en kognitivt ordnande praktiker, vilka upprätthåller och skapar kosmologier inom kulturer, som ledsagar den sociala organiseringen, upprättar distinktioner mellan kropp och yttervärld och distinktioner mellan vi och dem (Douglas 1976).

Enligt Douglas är det orena det som definitionsmässigt befinner sig utanför (den symboliska) ordningen, det vill säga det man inte kan tala om eller som man upprättat ett utträngande tal om, för att tala med Foucault (Foucault 1993, s. 7-15). Douglas menar att vi vanligen förknippar detta med olika tabun inom så kallade primitiva kulturer, men att samma sak sker inom vår "civiliserade" kultur. Här i vår kultur förknippar vi det istället med hygien, konventioner och estetik (Douglas 1976). Detta ordningstänkande menar Douglas kännetecknar hela den västerländska måltidsordningen, som hon för brittiska förhållanden menar utgörs av formen "meat and two vegs" (Douglas 1972, s. 69). Att kött utgör den västerländska måltidens symboliska centrum har även belagts av andra (Charles & Kerr 1988). Douglas menar att formen A + 2b strukturellt går igenom hela måltidsordningen, från serveringen till de sociala villkoren för dess inmundigande (Douglas 1972).

Denna strukturalistiska analys av maten har kritiserats av Stephen Mennell (1984) som menar att den närmar sig det common sense-betonade (s. 13f). Jag menar att Mennell läser Douglas ytligt men jag samtidigt vill ändå ge Mennell rätt i att mycket av fältets nyanser och komplexitet går förlorade, om vi nöjer oss med att utgå ifrån ordning och sedan landa i ordning. Av den anledningen finner jag Foucaults verktygslåda bättre lämpad att undersöka ordningens formering. Foucaults verktygslåda lämpar sig även bättre för min intervjuanalys. För som Wuthnow m. fl. beskriver i boken *Cultural analysis* (1984) skillnaden mellan Douglas och Foucault "Hers is a world of implicit symbolism, of expressivity contained neither in words nor conscious gestures but built into the arrangements of social life itself – of banquets and eating habits...Unlike Douglas...,Foucault's analysis of culture focuses on discourse, written and verbal" (253). Foucault skulle instämma i detta och betona praktikens och diskursernas samhörighet. Därför menar jag att Douglas tankegods kan berika denna studie, inte minst genom sin klara analys av matens ordnande, men även genom sin förmåga att koppla samman ordningar och ordnande praktiker, som till synes verkar vara disparata, på ett unikt och snillrikt sätt.

Metod

Diskursanalytisk teori och metod hänger så gott som alltid samman, så även i mitt fall. Det här har varit en dynamisk process där forskningsfrågor, teorier och metod arbetats fram i relation till varandra. Jag har valt den här utformningen för att jag ansåg det vara en metodologiskt framkomlig väg som skulle producera intressanta och relevanta resultat. Utifrån detta grundläggande val kan man säga att studien metodologiskt kan delas in i två avsnitt, som teoretiskt hänger intimt samman. Det ena gäller materialinsamlandet, vilket i det här fallet bestod av en serie intervjuer. Det andra utgörs av analysen av det empiriska materialet.

När man arbetar med diskursanalytiska teorier inom kvalitativ samhällsforskningen får det metodologiska implikationer, vilket jag ska redovisa nedan. Det gäller både i synen på intervjuer och i dessas genomförande, samt i själva analysarbetet (Kvale & Brinkman 2009, s 17-20, 226-230; Alvesson 2011, s 25). Diskursanalytiker vill inte prata om avsikter eller autentiska tankar och åsikter i intervjusituationer. De menar att man aldrig kan nå dessa eller verifiera dem. De är heller inte det intressanta. Istället tjänar intervjuerna till att undersöka hur diskurserna kommer till uttryck och vilka relationer de skapar mellan den som uttrycker dem och den värld som produceras genom dem.

Diskurser produceras eller behärskas inte av individer; de talar snarare om henne genom att positionera henne i världen på ett särskilt sätt... Detta skulle för intervjuens vidkommande betyda att den är resultatet av de diskurser som konstituerar intervjupersonerna och det hon säger. De berättelser som produceras har främst intresse som spår av de diskurser och krafter som verkar på intervjupersonerna. (Alvesson, s. 112)

Diskursiva konstruktioner är alltid kollektiva till sin natur och det relevanta är inte huruvida en individ faktiskt hyser dem. Huvudsaken är att personerna känner sig manade att uttrycka dem i den rådande situationen (Alvesson, s. 112).

Intervjusituationen är en relation av maktutövning, vilket innebär den är diskursiv, vilket i sin tur innebär att den inte är neutral i så motto att man kan se den som en plats där tankar uttrycks, snarare ska den ses som en produktiv situation där tankar och re-produceras. I och med detta kan inte intervjuaren ses som neutral, som en som kan och bör hålla sig i bakgrunden. Denne är, enligt Kvale och Brinkmann, snarare att betrakta som medskapare till det materiel som kommer fram (Kvale & Brinkman, s. 156-160). Att jag som intervjuare är medskapare av materialet innebär inte att jag inte bör försöka undvika att ge materialet en

medveten bias eller selektivt innehåll. Detta är en utmaning och innebär en balansgång mellan närhet och distans till den intervjuade för forskaren (Alvesson, s 16-53).

Jag har valt att studera personer som är medlemmar i Slow Foodrörelsen, dels för att avgränsningen ger mig en möjlighet att kontextualisera resultaten till en viss utsträckning och dels för att Slow Food är en akademiskt intressant rörelse som inte analyserats i någon större omfattning tidigare inom svensk sociologi. Urvalet av intervjupersoner har tillkommit genom att jag kontaktat Slow Food Göteborg med en förfrågan om att komma i kontakt med deras medlemmar för intervjuer. Selektionen av intervjupersonerna har alltså varit beroende av Slow Food i Göteborg. De har därefter kontaktat sina medlemmar som i sin tur kontaktat mig. Av det femtontal som kontaktade mig kontaktade jag i princip de som hörde av sig först och där intervjuer var möjliga att genomföra.

Intervjuerna genomfördes i halvstrukturerad form, vilket här innebär att jag som intervjuare försökte införa och bota av ett antal teman om mat för att få de intervjuade att ge sin syn på vad mat *är* och *borde* vara. I det här fallet använde jag mig av en intervjuguide (se appendix) för att hålla ordning på intervjuerna. Intervjuerna spelades in och transkriberades sedan i återgiven ordning, det vill säga ord för ord, innan analysen gjordes. Vid utformningen av intervjuguiden har jag koncentrerat mig på frågor som är öppna och som handlar om människors positiva och negativa tankar kring mat. Detta för att ge intervjupersonerna möjlighet att reflektera över maten i relation till sig själva och det omgivande samhället samt att "fritt" uttrycka sina "tankar" kring mat. Det har varit min förhoppning att detta ska ha utmynnat i att personerna har utvecklat sina tankar på ett så rikt sätt som möjligt.

För studien intervjuade jag fyra personer. Greta som är pensionerad med en bakgrund inom hemslöjdsrörelsen. Ragnar som också är pensionerad var den enda som hade arbetat inom det matnära fältet. Lena som arbetar som tjänsteman. Peter arbetar som programmerare. Han har emigrerat till Sverige ifrån ett annat EU-land. Av den anledningen har intervjun med honom förts växlande på engelska och svenska. Den växlingen finns kvar i citaten. I övrigt har jag försökt att återge citaten skrivspråkligt så långt det gått utan göra allt för mycket våld på de intervjuades mening.

Forskningsetik

Jag har innan intervjuerna informerat personerna om uppsatsens syfte och att den kommer att finnas tillgänglig för offentligheten. Jag har även informerat dem om att det som sagts under intervjun är konfidentiellt och av den anledningen har jag bytt namn på personerna för att försvåra identifiering. Jag har även diskuterat med dem att det ändå finns en risk för

identifiering då antalet Slow Foodmedlemmar i Göteborg är begränsat. När detta var gjort har de lämnat samtycke till att medverka.

Disposition

När jag frågade Greta hur bra mat skall vara svarade hon, ”Ja, ”Gott”, ”Rent” och ”Rättvist” he he...”. Även de andra intervjuade återkommer till dessa tre ord under intervjuerna. Gretas något självmedvetna skratt kommer sig sannolikt av att dessa ord även utgör Slow Foodrörelsens motto, och det vittnar om intervjuens kontextualitet och hennes medvetande om det. Detta har gått igen i alla de fyra intervjuerna jag har genomfört. Samtidigt har de intervjuade i hög omfattning byggt sina berättelser kring dessa punkter. Därför finner jag det pedagogiskt att bygga min analys kring dessa begrepp.

Under varje rubrik kommer jag att redogöra för de framkomna diskurserna och hur de förhåller sig till varandra. I kapitlet Gott kommer de diskurser som bygger upp det goda att diskuteras, med en särskild diskussion om njutningen. I kapitlet rent diskuterar jag hur rent formeras i relation till diskussioner om kött och miljö. Denna diskussion kommer att diskuteras mot Mary Douglas teorier om relationen mellan ordning och rent som leder kopplar samman det rena med det goda. I kapitlet rättvist diskuterar den politiska rättvisefrågan och hur den hänger ihop med de andra två begreppen. Arbetet avslutas sedan med en sammanfattande diskussion där diskurserna sammanförs och problematiseras.

Analys

Gott

När jag frågar de intervjuade om vad som kännetecknar ”bra mat” för dem, svarar de först att den ”smakar gott”. Därefter följer beskrivningar av andra egenskaper. Diskursen kring det goda är den äldsta inom Slow Food och den som fortfarande utgör rörelsens diskursiva kärna. Men som tidigare forskning visat har Slow Foodrörelsens matdiskurs (hädanefter endast refererad till som *matdiskursen*) vidgats och fler diskurser än tidigare kommit till och påverkat matdiskursen (van Bommel & Spicer). Här ska jag diskutera diskursen om det goda och hur de intervjuade formerar den i sina utsagor, för att avslutningsvis gå vidare med att beskriva hur de intervjuade kopplar diskursen om det goda till diskurserna om det ”rena” och det ”rättvisa”, vilket diskuteras närmare i de följande avsnitten.

I Intervjuerna menar jag att den goda smaken framstår som kärnvärdet framför andra, ledstjärnan om man så vill, det som formerar, ordnar och skänker mening åt en stor del av matdiskursen. Detta kommer vi även att se när vi senare kommer att gå in på det ”rena” och det ”rättvisa”. Vad detta goda är skiljer sig något mellan de intervjuade, men en sak har de gemensamt och det är att de förbinder det goda med råvarans status. Typiska kommentarer kunde vara, ”det måste vara bra råvaror” (Peter), eller, ”du kan inte laga bra mat utan goda råvaror” (Ragnar). Under intervjuerna menar jag att det utkristalliserar sig tre dominanta, distinkta och betydelsebärande diskurser som bygger upp det goda inom matdiskursen. Dessa tre betydelsebärande diskurser är sensoristiken, vetenskapen och kulturen, där de två förstnämnda syftar till (rå)varans status. Här det viktigt att ha i åtanke att varken Slow Food eller de intervjuade uppfunnit diskurserna som reglerar sensoristik, vetenskap eller kultur. Dessa diskurser är något de använder sig av för att producera sin diskurs om det goda och i nästa steg maten. Detsamma gäller även för de diskurser som används för att bygga upp det rena och det rättvisa.

Sensoristik

Diskursen om det sensoriska formerar diskursen om det goda genom sin koppling sitt talet om råvaran i intervjuerna. Sensoristiken bär starka band till vetenskapsdiskursen, där själva begreppet om det sensoriska härstammar ur den vetenskapsdiskurs som a priori skiljer ut smaken från namngivandet och omdömet. Men det sensoriska kan inte reduceras till

vetenskap, snarare förstärker de två diskurserna varandra i förhållande till smaken. Den sensoriska smaken är något som klassificeras, ordnas för att sedan tas lärdom ifrån när det införs i sin kulturella kontext där ett omdöme kan ges. Detta blir Tydligt när man läser om hur Carlo Petrini beskriver smak.

En seriös avsmakning av en matprodukt innebär att man... gör en noggrann beskrivning av dess "sensoriska" egenskaper... Det bör påpekas att denna verksamhet kan beskrivas som ett slags matvärldens estetik, vilket redan det inför ett kulturellt element, men den grund man utgår ifrån förblir objektiv och det enda som varierar är det värde man sedan ger åt den ena eller andra smaken" (Petrini, s. 108).

Här upprättas en relation mellan den klassificerade matens inneboende egenskaper och den mottagande kroppens smaksystem. Först härefter inträder smaken i ett kulturellt preferenssystem och därefter i ett personligt, vilket Ragnar talar om.

"Smak är egentligen väldigt subjektivt... Man kan åstadkomma en viss objektiv kvalitet genom att 'det här köttet innehåller inget GMO eller konstiga tillsatser, eller att det har en viss konsistens som är bra' så att säga, men när det kommer till smak, då finns det egentligen ingen objektiv kvalitet utan bara subjektiv. Ungefär som när man smakar vin. Det är vad du tycker som är det är viktigt." (Ragnar)

Ragnar är förvisso den enda som uttrycker sig så här om att smak och preferens varierar från person till person, men jag skulle sannolikt göra mina intervjupersoner orättvisa om jag hävdade att bristen på sådana utsagor tydde på en motsatt uppfattning. Jag menar ändå att smaksubjektivismen har en tydlig gräns, då den balanserar mot en modell där den "goda smaken" bärs upp av en sensoristik som ges autonomi och företräde inom diskursen.

Vetenskapen

Vetenskapen är kanske den kraftfullaste diskursen eftersom den är så tydlig och bär en sådan auktoritet och legitimitet i relation till andra diskursiva fält. Genom den undersökning, kartläggning och beskrivning den utför, producerar vetenskapen ett enormt vetande kring maten.

Under intervjuerna framkommer det att de intervjuade i hög omfattning använder detta vetande till att skilja ut "äka" mat från annan. Här har populärvetenskapliga framställningar en avsevärd betydelse och matskribenten Mats-Erik Nilssons artiklar i Svenska Dagbladet och

böcker (Mats-Erik Nilsson 2007; 2008; 2010) nämns av samtliga intervjuade som en stor inspirationskälla inom det här området.

Greta: Jag älskar han vad heter han som skriver i Svenska Dagbladet?

Anton: Mats-Erik Nilsson.

Greta: Hans Äkta vara och Döden i grytan, och han skrev om kantarellöst, hehe, tror jag att det var. Det var 0,2 eller 0,02 % kantarell i osten. Jag tycker... han är bra på det där. (Greta)

Vad Greta och de andra ständigt gör är att de drar upp gränser mellan det äkta, naturliga och autentiska, mot det oäkta, falska och inautentiska, där det förstnämnda ledet står för det goda. Detta kan förvisso låta som en truism, men det har funnit gastronomiska system som vänt laddningen på dikotomin. Framförallt är man kritisk till och definierar ut matindustrin som fiende till det goda.

Ja och en sak som också hänger ihop med det [mat som fraktas långt] är ju det här att, vad heter det nu, Polarbröd. De kan ju inte odla mjöl där uppe. Det odlas ju här nere och så körs det så långt, så bakas det bröd och så kör de tillbaka det som Polarfärskt. Jag tycker att det är att bedra folk! (Greta)

Vetenskapsdiskursen producerar här en stark naturlighetsdiskurs som länkas tätt samman med det goda, i och med att vissa varor i vissa sammanhang klassas som naturliga och därmed önskvärda medan andra inte gör det.

Matkultur

McDonaldiseringen av maten inom matindustrin är det som ses som själva symbolen för matens urholkning. Detta rymmer en stark modernitetskritisk diskurs. Greta menar att ”billighetstänkandet” dominerar allt för mycket när folk ska köpa mat och Ragnar talar om att matvarubutikerna bara ser till kostnader och inte till ”kvalitet” i sitt utbud.

Om du tittar på den Svenska livsmedelsbranschen är den dominerad av de här tre stora kedjorna. Det finns ju inget som säger att de på något sätt, på den tiden [när han jobbade inom matindustrin] i alla fall, hade några intressen av att servera rätt och bra mat. De hade bara ett intresse av att tjäna pengar. (Ragnar)

Peter menar att priset på maten påverkas av den matindustriella produktionen. Samtidigt menar han att saker och ting inte kan bli hur billigt som helst utan att någon får betala i

slutändan. Från de intervjuades sida menar man att detta leder till, vad man ofta i den matkritiska sammanhang brukar kalla ”monokultur”. Med detta menar man en likriktning av varor och en utarmning av mångfald med färre grödor i basen av produktionen och en varukultur som diversifieras genom en ompaketering av varor under olika namn (se ex. Pollan 2008).

Denna modernitetskritik yttrar sig genom att de intervjuade till stor del menar att moderniteten, inom matfältet, hotar en naturlig, autentisk och bra matkultur – genom sin industriella logik. Det påverkar matdiskursen genom att man gör den starkt traditionsbunden (Hobsbawm & Ranger), vilket ses som ett värde att bevara och utveckla.

”Vi har ju en gammal matkultur som är väldigt, vad ska jag säga, härstammar ifrån den svenska husmanskosten. Och det ligger ju väldigt mycket god matkultur i den, men det är ju inte så att den ska se ut exakt likadant från en tid till annan, för det ändras ju hela tiden. Men alltså grunden kan ändå vara ungefär densamma och att man vill bevara och utveckla de gamla mattraditionerna, det tycker jag är bra matkultur. Ta influenser ifrån världen. Det gör vi ju redan idag. Vi tar ju in väldigt mycket influenser när det gäller mat ifrån i stort sätt hela världen och många av rätterna de har ju blivit försvenskade, för att ta till exempel pasta med köttfärsås, många säger ju att det är en svensk rätt idag. Ha ha...” (Ragnar)

Ragnar, Greta och Peter gjorde en stark koppling mellan jorden och det lokala eller regionala, och maten, som i relation till det lokala framstår som given a priori under intervjuerna, vilket Lietch menar kännetecknar delar av Slow Foods kulturpolitik (Leitch, s. 456f). Det var egentligen bara Lena som inte uttryckte sig snarlikt. På det här sättet framstår maten som ett uttryck för en ”banal regionalism” (Michael Billig 1995)⁴ men det är oklart hur denna regionalism eller lokala förankring avgränsas, regionalt och kulturellt, vilket jag menar beror på att regionalismen används inom den modernitetskritiska diskurs som jag skisserade, där kultur framstår som något spontant och naturligt som uppstår ur marken succesivt men som hotas av moderniteten genom dess vinstmotiv och produktionssätt.

Den goda smaken anses vara hotad, och därigenom njutningen som är dess objekt. Inom Slow Foodrörelsen matdiskurs disciplineras njutningen och det goda genom att man skapar en ordning av sensoristik, vetenskap och kultur inom vilken den goda maten kan förstås. Här skapas gränser för ett godkänt tal om maten i mångt och mycket tar spjörn mot Mcdonaldiseringen. Detta diskursiva motstånd mot Mcdonaldiseringen som matdiskursen om

⁴ Jämför Billigs begrepp ”banal nationalism”.

smak och det goda präglas av, går igen i diskursen om det "rena" och "rättvisa", vilket vi kommer att se i de följande kapitlen.

Rent

De dominerande diskurserna här är miljödiskursen och den djuretiska diskursen, där båda förhåller sig till produktionsförhållandena inom matframställningen. I det här avsnittet kommer jag att göra en avvikning, en exkurs, för att diskutera hur frågorna om miljö och etik, exemplifierade med kött, hänger samman med en vidare teoretisk diskussion om ordning och mat. Den diskussion som jag i teorikapitlet diskuterade i anslutning till Mary Douglas.

Slow Food har på senare år kommit att tala mer om kvalitativ mat snarare än om gastronomi (van Bommel & Spicer). Termen rent och vad den representerar har varit ett viktigt verktyg i denna förändring. Ordet "rent" är här i hög grad kopplat till produktionsförhållandena (Petrini, s. 127-143). Under intervjuerna förmodade jag att intervjuerna skulle handla en del om dessa och då om intervjupersonernas förhållande till miljöfrågor, som klimatpåverkan och miljögifter. Visst lyftes dessa ämnen och oron över matindustrins miljöpåverkan, men det var inte alls det som dominerade. Istället kom intervjuerna till stor del att handla om djurhållningen och matindustrin. Dessa samtal berörde visserligen miljöfrågor och faran med monokultur, men jag menar att de även i grad kom att handla om kött och konsumtionens korporealitet.

Kött

Peters uttalande om hur han ser på matindustrin, samt hur det påverkar hans smakuppfattning belyser detta väl.

Jag äter inget kött om jag inte vet att djuren har det bra. Det är en trend att allt måste bli automatiserat och det är okej för bilar och sånt, men det fungerar inte för living things... Jag tycker att det är kvalitet att grisarna behandlas på rätt sätt. Också att frukter och grönsaker är ekologiska eller KRAV-märkta. När jag köper något vill jag att det ska smaka bra... Jag tror att det är mer än bara smak i munnen. Jag tycker att det händer något i huvudet om man är medveten om de här sakerna. Om man inte ser de här sakerna och man inte vet, då kanske man tänker att den här, det här... fläskkotletten smakar bra. Men om jag äter den. Visst, den kanske är en bra fläskkotlett men i bakhuvudet..., så för mig, ja, jag kan inte, like take them apart."(Peter)

Peter visar här på hur han menar att den kognitiva inställningen påverkar smaken. Citatet är förhållandevis representativt för samtliga intervjuade.

Att intervjupersonerna använder kött som en symbol för matordningen stödjer resultaten från tidigare forskning om att den utgör gastronomins symboliska kärna (Douglas 1972; Charles och Kerr). Man kan säga att det är köttet som gör maten påmind om sin status som mat och något yttre, som det som ställer frågor inom matdiskurserna om matens status. När intervjupersonerna talar om kött och produktionsvillkoren kring detta tar de upp djuretiska synpunkter vid flera tillfällen, där intervjupersonerna beskriver djurhanteringen som ett problem eftersom den orsakar lidande för djuren. Ingen av de intervjuade sa sig vara vegetarian men Peter uttryckte tvekan inför om det var möjligt att fortsätta äta kött när hanteringen är så problematisk som den är.

Det finns olika dokumentärer om hur köttproduktionen kan gå till. Det är helt hemskt. Jag funderar nästan på att bli vegetarian därför. Min sambo är redan vegetarian av den anledningen. Hon har ätit kött förut, men hon har sagt: 'Nej, jag vill inte äta kött längre. Djuren har det för dåligt.' Jag har inte tagit det steget än för jag tycker att det är okej att äta kött men det måste vara bra, djuren måste ha det bra.'(Peter)

Liknande resonemang om hur djurens väl och ve motiverade att de inte köpte konventionellt kött kom från de andra intervjupersonerna men dessa var inte lika explicit formulerade som hos Peter.

Ordningsexkurs

I samband med diskussionerna om kött konstruerar intervjupersonerna diskursen om renhet inom matsdiskursen. Denna renhet formeras på två olika nivåer under intervjuerna. På den första nivån är renhet något yttre där det orena innebär fara i form av miljöförstöring, oetisk djurhållning och sjukdomsframkallande djurhållning med bakterier etc. På den andra nivån, den inre där det yttre orena riskerar att föras in i den egna kroppen. På denna nivå manifesterar sig oron i form av olust och dålig smak. Den dåliga smaken är framförallt förknippad med föreställningen om maten och den ordning som maten ingår i. Lena manifesterar kopplingen mellan ordning (det kända och önskvärda) och smak på ett snarligt sätt som Peter. "Jag vill att det ska vara bra kvalitet på det jag äter. Jag vill inte äta någon konstig kyckling ifrån Brasilien. Jag gör det inte. Det smakar mig inte. Den är inte god, det

stör mig” (Lena). Precis som hos Peter är det återigen något som stör ordningen, och som påverkar hur det diskursivt mottas av subjektet. Douglas menar att den symboliska uppdelningen mellan det ”ätbara” och det ”icke ätbara” först och främst inte går tillbaka på en givet förhållande i naturen utan syftar till att upprätta en ordning inom vilken denna uppdelning kan förstås och bli begriplig. Douglas menar vidare att dessa symboliska ordningar aldrig är individuella och att de alltid svarar mot en större symbolisk ordning (Douglas 1976) ”Man needs gods for communication with others and for making sense of what is going on around him. The two needs are but one, for communication can only be found in a structured system of meanings” (Douglas 1979, s. 95). Kött framträder här som den vara som får symbolisera en räckta diskursiva föreställningar inom den matdiskurs de intervjuade företräder.

Den diskurs man producerar, genom djurhållningskritiken kan man kalla *hygienisk*, för att använda ett ord som både Foucault (2002) och Douglas (1976) menar präglar det västerländska moderna samhället. För vad är miljöoro och oro för den egna konsumtionen annat än hygien på olika nivåer. Denna hygien är både vad man skulle kunna kalla medicinsk och estetisk till sitt uttryck, på så sätt att den kopplar an både till en klassisk hygiendiskurs kopplad till mat och där kroppen är hotad av bakterier och andra smittoämnen (se ex. Hirdman 1983). Men den går inte att reducera denna hygiendiskurs a priori till en medicinsk fråga, Enligt Douglas (Douglas 1976). Miele och Murdoch menar att vi måste betrakta Slow Food utifrån att bildens betydelse har ökat och att samhället kommit att estetiseras i allt högre grad. Enligt dem har det estetiska inte bara betydelse för gastronomin utan även för eko-gastronomi (Miele & Murdoch; se även van Bommel & Spicer om skiftet från gastronomi till eko-gastronomi). Man kan här betänka att mathanteringen och estetiseringen av maten, i dess moderna form utvecklats parallellt i saluhallar, arkader, restauranger och i salonger och andra platser där diskursiva praktiker runt mat producerats. När kokboks författaren Dr. Charles Emil Hagdahl använder ordet snygghet 1879 gör han det i ordets dubbla betydelse av hygieniskt och estetiskt begrepp (Hagdahl 2004[1896]⁵). Släktskapen mellan de två diskurserna ligger som Douglas hävdar i att de avgränsar ordningen och drar upp en gräns mellan det inre och yttre inom den, mellan vi och dem, kroppen och yttervärlden, rätt och fel.

⁵ Den andra upplagan av Kok-konsten som vetenskap och kont utkom 1896. Det är denna upplaga som alla senare utgåvor baseras på inklusive faksimiler. Skillnaden mellan de två upplagorna består i huvudsak i att man har ändrat recepten enligt det i Sverige nyligen införda metersystemet.

Det ohygieniska, det icke ätbara, är i intervjuerna framförallt förknippat med matindustrin och de operationer man menar att den genomför för att urholka den genuina och ätbara maten och därmed göra den icke ätbar, genom användning av GMO, tillsatser, konstgödsel osv. Den genuina och ätbara maten å andra sidan förknippas med det som är "Slow" alltså det som är traditionellt, hantverksmässigt, lokalt och ekologiskt hållbart (Ritzer 2001).

Rättvist

Rättvisan som Slow Food infört i matdiskursen är av ett politiskt-etiskt slag och angränsar delvis till den djuretiska diskursen som jag som hastigast vidrörde i det föregående kapitlet. Av de tre temana i Slow Foods motto var det rättvisa det som diskuterades minst av de intervjuade. Detta kan framförallt bero på tre saker som jag ser det. För det första har säkert mina frågor och följdfrågor påverkat vilka diskurser som togs upp och i vilken mån de uttrycktes. För det andra kan det naturligtvis bero på analytisk brist från min sida. Slutligen det jag tror och kommer att arbeta efter här, nämligen att rättvisediskursen är den svagaste inom matdiskursen, i relation till diskurserna om det goda och rättvisa, vilket uttrycks i intervjuerna. Carlo Petrini formulerar rättvisebegreppet på följande vis.

Kring vår definition av 'rättvist' kretsar de angränsande begreppen social och ekonomisk hållbarhet, som är pendanger till den ekologiska hållbarheten som utgör element som även saknades i våra beskrivningar för att förklara i hållbarheten i ordets vidaste bemärkelse. Den storskaliga industriella jordbruksproduktionen har lett till att bönderna blivit fabriksarbetare, slavar, fattiga människor utan något hopp. Det finns miljontals bönder i världen som inte ens äger den jord de brukar. (Petrini, s. 151)

Detta citat menar jag täcker två olika politiska rättvisediskurser som har med exploatering att göra. Den första rättvisediskursen, den som underkänner industrialiserat jordbruk, kritiserar exploateringen av jordbrukarna lika mycket som exploateringen av jorden. Rättvisediskursen påminner starkt om den marxistiska kritiska diskursen om lönearbetarnas exploatering i kapitalismen. Denna kritik kan ses som i huvudsak kritisk mot förhållanden i den industrialiserade världen. Den andra kritiska rättvisediskursen närmar sig globaliseringsdiskursen där man främst vänder sig emot exploateringen och arbetsvillkoren för jordbrukare i den fattiga delen av världen. Den här uppdelningen mellan de två rättvisediskussionerna låter sig naturligtvis endast göras analytiskt och jag har skapat den för av analytiska skäl. I intervjumaterialet menar jag att denna uppdelning görs och de intervjuade framförallt kopplar samman globaliseringsdiskursen med rättvisediskursen.

Globalisering och exploatering

Några av de intervjuade exemplifierar rättviseaspekten i jordbruksproduktionen med exakt samma berättelse om hur GMO-utsäde får katastrofala konsekvenser för jordbrukare i fattiga länder, som när Lena resonerar runt industrins intressen att ta fram GMO-grödor. ”Det känns ju inte som om de gör det för våran skull utan för att få ut mer pengar. Det leder till självmord i Indien för att de inte får skördar”. Det sistnämnda syftar på resonemang om att företagen skaffar sig makten över utsädet i och med att de äger patenten i samband med framställningen av nya GMO-grödor, vilket tvingat bönder till en beroendeställning gentemot företagen. Berättelser som denna utgör en stor del av Slow Foods rättvisediskurs (se ex. Vandana Shiva 2001a; 2001b). Berättelser som denna visar också hur en rättvisediskurs konstrueras kring matproduktionen samt hur denna delvis opererar runt dikotomierna lokalt – globalt och jordbruk – industri. Denna rättvisediskurs formeras snarlikt den renhetsdiskurs jag diskuterade ovan, och den tar även matindustrin som diskursens kritiska objekt. Under det goda och rena kritiserar man Matindustrin för kvaliteten på varorna den producerar. Ur rättvisesynpunkt kritiserar man matindustrin för de villkor under vilka de producerar sina varor. Man kritiserar de konsekvenser ägandeförhållanden och produktionsvillkor får för jordbrukare i den fattiga delen av världen.

Exploatering och alienation

Av de intervjuade var det bara Peter som explicit berörde den förstnämnda rättvisediskursen, vilken jag diskuterade ovan om kritiken av jordbruksindustrins exploatering av jordbrukarna, då han sa att saker måste ha ett ”fair price”. Han exemplifierade detta med att han hört att tyska mjölkbönder i tvingas sälja sin mjölk till ett underpris som omöjliggör deras försörjning. Peter pekar på att exploateringen sker i hela livsmedelskedjan inom matindustrin. När han angriper McDonald’s hamburgare för ”20 kronor” är det för att han tvivlar på att de kan göra en god, ren och *rättvis* hamburgare för det priset. Rättvisa måste gälla enligt honom för såväl bonden som den som gör hamburgarna. Detta kan ses som ett exempel på hur man behandlar rättvisediskursen genom produktionskedjan hemmavid. Priset som Peter tar upp som en rättvisefaktor är det som binder rättvisan med det ”goda”. Som vi såg i avsnittet om det goda menar de intervjuade att billighetsdoktrinen inom matindustrin urholkar kvaliteten på maten och smaken genom sina framställningsmetoder. Alienationen av smaksinnet och de ätande

subjekten hänger alltså i hög grad samman med exploateringen av lantbrukare och hans mark, och annat i matkedjan.

En av förklaringarna till varför rättvisediskursen var svagast bland de intervjuade kan vara att den är mer avlägsen och därmed upplevs som svårare att relatera till och kontrollera. För till skillnad mot det goda och det rena finns inte samma omedelbara relation mellan varan och det egna jaget. Det goda och det rena är i motsats till det rättvisa värden som till stor del reglerar själva inkorporationen av föda i den egna organismen, vilket Lena uttryckte med en viss elegans och tydlighet: "Om man måste äta något hemskt någon gång, om det inte finns något annat att tillgå, se då till att välsigna det innan du äter det. För då har du nämligen bestämt dig för att införliva det i dig och då ska du inte vara i fiendskap med det". Rättvisan är snarare det som sätter den ätande i relation till de andra människor som möjliggjort ätandet.

Slutdiskussion

I föreliggande uppsats har jag analyserat hur mat konstrueras diskursivt inom den matdiskurs som ett antal Slow Foodmedlemmar ger uttryck för. Analysen har till stor del genomförts utifrån de tre begreppen gott, rent och rättvist. Dessa tre begrepp har aktivt används av de intervjuade och de kopplar deras utsagor till den centrala Slow Fooddiskursen som har analyserats av tidigare forskning (Miele & Murdoch; Leitch; Pietrykowski; Andrews; van Bommel & Spicer). Här ska jag sammanfatta och diskutera mina slutsatser om vilka kunskapsformer som ges legitimitet och hur dessa ordnas, samt hur man ordnar diskurserna runt maten.

Jag har kunnat konstatera att det goda, genom en smakdiskurs fortfarande i väldigt hög grad styr Slow Foods matdiskurs. Matdiskursen är bunden på ett intrikat sätt med diskurserna om det rena och det rättvisa och kan inte annat än analytiskt skiljas ifrån dem inom matdiskursen. Dock utgör det goda alltså rörelsens kärnvärde, det som skiljer den från andra matkritiska organisationer och rörelser (Andrews; van Bommel & Spicer). Därför blir rörelsens förhållande till njutning central och viktig att undersöka.

Det goda bygger som jag har visat i hög grad på de tre diskurserna; sensoristiken, vetenskapen och (mat)kulturen som var och en skänker legitimitet åt (den goda) maten, var och en med sina egna kunskapsregimer. Det sensoriska och vetenskapen riktade sin blick mot (rå)varan, där vetenskapen genom sina anspråk kunde upprätta det sensoriska som det medel genom vilket man kunde fastslå en (rå)varas egenskaper. Detta utgör det godas objektiva och

primära del. Denna del förs sedan in genom en kulturell diskurs, som är lokal och inom vilken en rad subjektiva sanningar härskar. Härigenom kan den goda smaken fastslås inom matdiskursen.

Denna kulturdiskurs tenderade till att vara starkt traditionsbunden och på så vis upprätta en stark relation mellan region och matkultur på ett sätt som leder tankarna till Hobsbawm och Rangers tes om hur man uppfinner traditioner som man sedan naturaliserar inom ramen för olika ideologiska projekt (Hobsbawm & Ranger). Denna tendens kopplar Miele & och Murdoch till en övergripande estetisering av samhället, där bilden blir allt viktigare (Miele & Murdoch). Detta tyder på ett estetiskt ställningstagande kring maten likaväl som ett etiskt. Men det är en specifik estetik som de intervjuade ger uttryck för kopplad till bilden av den hotade maten. De tre smakdiskurserna sensoriskt, vetenskap och kultur har en lång genealogi inom gastronomi och dess smakdiskurser. De här diskurserna är redan väl etablerade hos Brillat-Savarin (1985[1926]), vilket indikerar hur väl förankrad Slow Food är inom gastronomi.

Det rena har, som van Bommel och Spicer visat, kommit till efter rörelsens diskursiva förändring under 2000-talet. Detta begrepp framstod i intervjuerna som något som reglerade hållbarheten hos en vara. Miljö diskuterades men, man talade kanske ännu mer om rent i förhållande till den egna kroppen och maten i förhållande till inkorporationen av den samma. Vetenskapens diskursiva anspråk användes också här i hög grad, men jag skulle även vilja peka på att de intervjuade även genomförde ett ordnande där det rena sattes i relation till det goda och kognitivt böjer de intervjuades uppfattning av smaken hos en vara. Detta stöds av att man inom matdiskursen formulerar sig i motsats till industrialiseringen av maten, och de faror för, smak, miljö och rättvisevillkor, som Mcdonaldiseringen antas hota. Härigenom binds smak och det rena samman, då känslan av orenhet kognitivt förändrar smakupplevelsen. Det finns anledning att anta att detta är uttryck för en kontrolldiskurs, där det lokala förknippas med det kända och trygga.

Det rättvisa var som jag skrev i analysen den svagaste av de tre diskurserna i min analys. Jag lämnade det öppet för att detta kan ha kommit sig av metodologiska problem kopplade till intervjuerna för min uppsats. Men min tolkning är att rättvisediskursen är svagast eftersom den upplevs som mer avlägsen än de andra diskurserna och eftersom dessa tydligare är centrerades kring det egna jaget. De manifestationer av rättvisediskursen som gjordes av intervjupersonerna handlar till övervägande del om exploatering – av människor och mark – och om alienation – av smak och människor. Det förstnämnda om exploatering inbegriper

rättvisan i diskussionen om det rena genom betoningen av det etiska. Det sistnämnda om alienation kopplar samman rättvisan med smaken. Här är det framförallt den alienation av smakerna, vilket man menar är en av matindustrins främsta negativa bidrag till dagens matkultur. Man gör här en tydlig koppling mellan produktionsförhållandena inom matproduktionen och den mat och de smaker som kommer därur. Återigen är denna diskurs formulerad runt dikotomier mellan hantverk och industri, lokalt och globalt, autentisk och artificiellt, naturligt och falskt.

Matdiskursen subjektiverar de talande subjekten genom njutningsimperativet genom att det binder begäret vid maten, så som den definieras inom Slow Foods Matdiskurs (Foucault 2002). Njutningen är även det som ger smaken prioritet i form av det sensoriskt goda. Smaken disciplineras även den av den ordningsdiskurs där konsumtionen förbinder det yttre med det inre rena. Därigenom kommer även njutningen att ordnas efter detta mönster, där det goda kröker sig runt det rena.

Maten formeras framförallt runt de dikotomier jag skisserade ovan, där man kritiserar det som Ritzer kallar Mcdonaldiseringen av maten. Där bra mat är något äkta med ett tydligt ursprung ur en väl definierad (när)miljö. Här finns en ambivalent hållning till en modernitetsdiskurs, där man menar att mycket av det moderna undergrävt matens naturliga smak. Men lika mycket som man menar att moderniteten hotar maten menar man att den hotar relationer. Jag har av avgränsningsskäl inte fördjupat mig i Slow Fooddiskursen och dess diskurs om måltidens roll, men det är tydligt att dessa två här ihop. Det vore därför mycket intressant att gå vidare och undersöka synen på måltidens roll inom Slow Food särskilt som "Slow" utgör en holistisk diskurs kring den ordning som omger maten, en ordning där man menar att alienationen breder ut sig. Matdiskursen propagerar för en återgång till det lokal och de hantverkstraditioner som man menar är förankrade i det här. Även här vore det intressant att vidare undersöka denna regionalism, med dess föreställning om gemenskap och tradition.

Källförteckning

Tryckta källor:

- Alvesson, Mats (2011) *Intervjuer : genomförande, tolkning och reflexivitet*. Malmö : Liber.
- Andrews, Geoff (2008) *The slow food story : politics and pleasure*. London : Pluto.
- Bildgård, Torbjörn (2002) *Hur maten blev en risk : medicinens bidrag till regleringen av det svenska utandet*. Uppsala universitet.
- Billig, Michael (1995) *Banal Nationalism*. London : Sage.
- Bourdieu, Pierre (1984) *Distinction : a social critique of the judgement of taste*. London : Routledge & Kegan Paul.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1985[1926]) *Samkens fysiologi*. Stockholm : Wahlström & Widstrand.
- Charles, Nicky. Kerr, Marion (1988) *Women, food, and families*. Manchester ; New York : Manchester University Press, cop.
- Douglas Mary (1972) "Deciohering a meal". I *Deadalus* Vol. 101. s. 61-81.
- Douglas Mary (1976) *Purity and Danger*. London : Routledge.
- Douglas Mary (1979) *The world of goods : towards an anthropology of consumption*. London : Allen Lane.
- New York : Russell Sage Foundation, cop.
- Foucault, Michel (1974) *The order of things : an archaeology of the human sciences*. London : Tavistock/Routledge
- Foucault, Michel (1987) *Övervakning och straff : fängelsets födelse*. Lund : Arkiv.
- Foucault, Michel (1993) *Diskursens ordning : installationsföreläsning vid Collège de France den 2 december 1970*. Stockholm ; Stehag : B. Östlings bokförl. Symposion.
- Foucault, Michel (2002) *Sexualitetens historia : Viljan att veta*. Göteborg : Diadalos.
- Gronow, Jukka (1993) "What is "good taste"?" I *Social Science Information* 1993 32: 279-301
- Gronow, Jukka (1997) *The sociology of taste*. New York : Routledge.
- Habermas, Jürgen (2003) *Borgerlig offentlighet : kategorierna "privat" och "offentligt" i det moderna samhället*. Lund : Arkiv.
- Hagdahl, Charles Emil (2004[1896]) *Kok-konsten som vetenskap och konst : med särskildt afseende på hellsolärens och ekonomiens fordringar*. Stockholm : Carlsson i samarb. med Hagdahlsakademien.
- Hirdman, Yvonne (1983) *Magfrågan : mat som mål och medel : Stockholm 1870-1920*. Stockholm : Rabén & Sjögren.
- Hobsbawm, Eric. Terrance Ranger (1983) *The invention of tradition*. Cambridge : Cambridge University Press.
- Kant, Immanuel (2003 [1790]) *Kritik av omdömeskraften*. Stockholm : Thales.
- Kvale, Steinar., Brinkmann, Svend (2009) *InterViews : learning the craft of qualitative research interviewing*. Los Angeles : Sage Publications, cop.
- Leitch, Alison (2003) "Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. i *Ethnos* 68 (2003), 437-362.
- Mennell, Stephen (1987) *All manners of food : eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. London ; Oxford : Blackwell.
- Miele, Mara., Jonathan Murdoch (2002) "The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany". I *Sociologica Ruralis* vol. 42: (4)312-328.
- Nilsson, Mats-Erik (2007) *Den hemlige kocken : det okända fuskets med maten på din tallrik*. Stockholm : Ordfront.
- Nilsson, Mats-Erik (2008) *Äkta vara : guiden till oförfalskad mat*. Stockholm : Ordfront.
- Nilsson, Mats-Erik (2010) *Döden i grytan : om vår rädsla för riktig mat*. Stockholm : Ordfront.
- Petrini, Carlo (2008) *Slow Food – Gott rent och rättvist : principer för en ny gastronomi*. Höör : Agering.
- Pietrykowski, Bruce (2004) "You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement" I *Review of Social Economy*; Sep2004, Vol. 62: (3)307-321.
- Pollan, Michael (2008) *Till matens försvar*. Stockholm : Ordfront.
- Ritzer, George (2001) "Slow Food versus McDonalds" i *Slow food : collected thoughts on taste, tradition, and the honest pleasures of food* (red.) Carlo Petrini. White River Junction, VT : Chelsea Green Pub.
- Ritzer, George (2006) *McDonaldization : the reader*. Thousand Oaks, : Pine Forge Press.
- Shiva, Vandana (2001a) "Genetic Freedom". I *Slow food : collected thoughts on taste, tradition, and the honest pleasures of food* (red.) Carlo Petrini. White River Junction, VT : Chelsea Green Pub.

- Shiva, Vandana (2001a) "A Miracle?". I *Slow food : collected thoughts on taste, tradition, and the honest pleasures of food* (red.) Carlo Petrini. White River Junction, VT : Chelsea Green Pub.
- Spang, Rebecca (2000) *The invention of the restaurant : Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge, Mass. : Harvard University Press, cop.
- Warde, Alan (1997) *Consumption, food, and taste : culinary antinomies and commodity culture*. London : Sage.
- Wuthnow, Robert.; James Davison Hunter, Albert J., Bergesen, Edith Kurzweil (1984) *Cultural analysis : the work of Peter L. Berger, Mary Douglas, Michel Foucault, and Jürgen Habermas*. Boston : Routledge & Kegan Paul.

E-källor:

- Van Bommel, Koen., Spicer, André. " Hail the Snail: Hegemony Struggles in the Slow Food Movement". <http://www.egosnet.org/jart/prj3/egosnet/data/uploads/OS%202010/W-005.pdf> (Senast kontrollerad 9/9-2011)

Appendix

Intervjuguide

Hej och tack för att du har tagit dig tid. Jag hade tänkt att den här intervjun ska handla om mat och hur du ser på mat. Du får gärna avbryta mig och fråga mig om det är något du undrar över, om jag uttrycker mig oklart eller om du kanske undrar över vad jag tycker i en viss fråga. Jag vill hellre se det här som ett samtal än som en renodlad intervju.

Är det något som du skulle vilja fråga mig om innan vi sätter igång med intervjun, T.ex. om uppsatsens syfte eller om vilken typ av frågor som jag ämnar ställa?

- Jag skulle gärna vilja att du berättade lite om dig själv, vilken bakgrund du har, gärna i relation till mat.

De personer jag intervjuar för studien är alla medlemmar i SF

- Av den anledningen skulle jag gärna vilja att du berättade om hur du kom i kontakt med SF, Vad det var som lockade dig med SF och som fick dig att gå med.
- Kan du säga lite om hur pass aktiv du är i SF?
- Vad står SF för dig?
- Var får du information och inspiration om mat ifrån? Vem eller vilka

Nu skulle jag vilja föra in det här samtalet på mat i allmänhet

- När du tänker på goda smaker, vad tänker du på då?
- Är smak detsamma som kvalitet för dig?
- (Vad tänker du på när du ska välja mat?)

Ofta tycker jag att man pratar om bra respektive dåliga matkulturer

- Vad tror du att folk i gemen menar är bra respektive dåliga matkulturer?
- Vad menar du utgör bra respektive dåliga matkulturer?
- Kan du ge ett exempel på en måltid som du minns som en bra matkultur.
- Kan du ge ett exempel på en måltid du minns som utgjorde en dålig matkultur i ditt tycke.

Många brukar ställa orden tradition mot förnyelse eller modernitet när de pratar om mat

- Vad förknippar du med orden modernitet och tradition, och mat?

Äkta och Falskt

- Ofta talas det om äkta mat, vad är äkta mat för dig?
- Vad skulle falsk mat vara i det sammanhanget

Avslutningsvis skulle jag vilja veta hur du ser på den sociala situationen runt mat

- Vardag/fest
- Vänner/familj/bekanta
- Tid och utrymme

Bilaga

Populärvetenskaplig framställning av uppsatsen

I uppsatsen Hur maten blev begriplig undersöker jag vilka idéer som styr hur man beskriver bra och riktig mat inom Slow Foodrörelsen. Idén att undersöka vad mat är kan kanske verka banal. För mat vet vi ju alla vad det är, eller hur?

Riktigt så enkelt är det olyckligtvis inte. Av allt människor kan äta och tillgodogöra sig, äter inte alla allt. Relativt få, om någon, gör det. Istället har de allra flesta samhällen och kulturer mer eller mindre uttalade gränser för vad man får och inte får äta. Somliga som judar och muslimer lever efter religiösa dietiska regler medan de flesta svenskar inte skulle komma på tanken att äta katter eller hundar, eftersom dessa betraktas som husdjur och inte mat, något andra inte gör och därför gladeligen äter både hund och katt. Dessa regler eller förbud är så starka att vi inte reflekterar över dem vardagsvis. Men maten styrs inte bara av dessa starka regler utan även av svagare som är mer omdiskuterade. Exempelvis kan vi konstatera att det finns en skiljelinje mellan de som inte äter kött och dem som gör det, d v s mellan de som inte betraktar djur som mat och de som gör det. På det här sättet kan vi fortsätta räkna upp skiljelinjer tills vi inser att mat är rätt omtvistat. Maten är oundvikligen intimt kopplad till hur vi ser på oss själva, andra och samhället. Likaså kan vi säga att hur vi ser på oss själva, andra och samhället påverkar och styr hur vi ser som maten och vilka gränser vi drar upp för den.

I mycket av det som skrivs om mat fokuserar man på maten som ett problem. Det äts för mycket, det äts för lite, fel saker äts osv. Men det görs ofta utan att man i grunden har undersökt vad mat är. Jag menar att maten ofta är problematisk, just för därför att den i grunden är så omtvistad.

Därför ville jag studera hur en specifik organisation, Slow Food, och dess medlemmar ser på mat. Jag undersökte alltså vilka idéer de har om mat som styr vad mat är, och vilka konsekvenser detta får i relation till dem, andra och samhället. Det är alltså triangeln mat – människa – samhälle jag undersöker med ett fokus på maten.

I intervjuerna beskriver medlemmarna mat som den bör vara i förhållande till tre ord: Gott, Rent och Rättvist. Dessa tre ord är i sin tur fyllda av andra idéer som ger dem, och därigenom maten, sin särskilda innebörd. Genomgående i intervjuerna beskriver man att maten, den riktiga maten, är hotad av matindustrin som gör dålig mat, fulla av tillsatser. Man menar även att industrin utarmar jordbruket och dess traditioner genom kraven på ökad effektivisering, vilket i även orsakar miljöproblem. Dessutom hotas folks smaksinne eftersom dessa inte längre äter riktig mat, gjord från grunden på riktiga och bra råvaror. Istället för industrimat vill medlemmarna att det som de beskriver som den äkta maten ska få en större plats i samhället. I den om den äkta maten sätts ofta samman med vad man kallar tradition och traditionell svensk matkultur, eftersom man menar att mat bara bör produceras så lokalt som möjligt, vilket de menar sätter vissa begränsningar på vad som kan odlas. Över lag har Slow Foodmedlemmarna en ganska tydlig bild av vad man kan kalla bra och dålig mat. Det jag menar är en svag reglering av mat och icke-mat.

Den här svaga skiljelinjen får eller tenderar att få konsekvenser för triangeln mat – människa – samhälle som jag skrev om tidigare. Där en sådan konsekvens är att man kan få en museal matkultur som slutar utvecklas i en iver att bevara det traditionella och det svenska. En annan tolkning av samma fenomen är att denna betoning leder framåt genom att synen på det traditionella succesivt förändras. Det här av andra forskare poängterats att idén om traditioner inte är mer än ungefär 200 år gammal så mycket av det vi ser som tradition är egentligen något ganska nytt. En tredje tolkning gäller gränsen mellan bra och dåligt, mellan mat och icke-mat. Denna är bland de intervjuade medlemmarna riktade mot industrin, men

man kan här tänka sig att denna gräns dras mellan människor och att rörelsen och dess medlemmar rör sig i en elitistisk riktning. Jag menar att vad vi anser är mat är föränderligt och att vi ständigt måste undersöka vilka konsekvenser som kan komma ut ur de bilder av maten vi bär på.